

SNI

SNI 01-3719-1995

Standar Nasional Indonesia



Minuman sari buah

ICS 67.160.20

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	2
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5

Minuman sari buah

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan minuman sari buah.

2 Acuan

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan.*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

3 Definisi

Minuman sari buah adalah minuman ringan yang dibuat dari sari buah dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel

Syarat mutu minuman sari buah

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan Lemak
1	Keadaan		
1.1	Aroma	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
2	Bilangan formol	$\frac{\text{ml N NaOH}}{100 \text{ ml}}$	Min. 15

Tabel (lanjutan)

3	Bahan tambahan makanan		
3.1	Pemanis buatan	-	tidak boleh ada
3.2	Pewarna tambahan	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995
3.3	Pengawet	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995
4	Cemaran logam		
4.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 5,0
4.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40/250,0*
4.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
5	Cemaran arsen (AS)	mg/kg	Maks. 0,2
6	Cemaran mikroba		
6.1	Angka lempeng total	koloni/gram	Maks. 2×10^2
6.2	Bakteri koliform	APM/ml	Maks. 20
6.3	<i>E. coli</i>	APM/ml	< 3
6.4	<i>Salmonella</i>	koloni / 25 ml	Negatif
6.5	<i>S. aureus</i>	koloni/ml	0
6.6	<i>Vibrio. sp</i>	koloni/ml	Negatif
6.7	Kapang	koloni/ml	Maks. 50
6.8	Khamir	koloni/ml	Maks. 50

*) khusus dikemas dalam kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

6.2 Persiapan contoh uji kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.4

6.3 Bilangan formol

6.3.1 Prinsip

Dengan penambahan formaldehida, satu ion H^+ dari setiap molekul asam amino akan dilepas dan dititar dengan alkali. Gugus amino kedua dari histidin tidak bereaksi sedangkan dari prolin dan hidroksiprolin bereaksi sampai sekitar 75 %. Gugus nitrogen ketiga dari guanidin tidak bereaksi.

6.3.2 Peralatan

- a) pH meter
- b) Gelas piala
- c) Buret
- d) Erlenmeyer

6.3.3 Pereaksi

- a) Natrium hidroksida 0,25 N
- b) larutan formaldehida :
Larutan formalin murni yang kepekataannya 35 % ditetapkan pH nya sampai pH 8,1 dengan NaOH encer menggunakan pH meter.
- c) Hidrogen peroksida 30 %

6.3.4 Prosedur

- a) Pipet 25 ml sari buah (untuk sari buah lemon pipet 10 ml sari buah ditambah 10 ml air suling) netralkan dalam gelas piala dengan NaOH 0,25 N sampai pH 8,1 menggunakan pH meter.
- b) Tambahkan 10 ml larutan formaldehida, setelah kurang lebih 1 menit larutan dititar dengan NaOH 0,25 N sampai pH 8,1.

- c) Apabila untuk titrasi diperlukan lebih dari 20 ml NaOH 0,25 N maka titrasi diulang kembali dengan menambahkan 15 ml formaldehida ke dalam 25 ml contoh yang telah dinetralkan dengan NaOH 0,25 N seperti tersebut di atas
- d) Apabila di dalam contoh terdapat sulfur dioksida, tambahkan beberapa tetes hidrogen peroksida 30 % sebelum contoh dinetralkan

6.3.5 Perhitungan :

Bilangan formol :

$$\text{(ml 0,1 alkali/100 ml)} = \frac{a \times \frac{b}{0,1}}{c} \times 100$$

Keterangan :

a = ml NaOH 0,25 N yang dipergunakan untuk titrasi.

b = Normalitas NaOH yang dipergunakan untuk titrasi.

c = Volume contoh.

6.4 Bahan tambahan makanan

6.4.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan*, butir 3 dan 4

6.4.2 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*, butir 2(2.1) larutan elusi V.

6.4.3 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan / bahan pengawet*, butir 2.

6.5 Cemar logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran*

logam, butir 3 dan 5

6.6 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6

6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*, butir 6

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992, tentang Kesehatan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id